



Bizkaiko sagardogileak Uxarten elkartuko dira aurten ere denboraldiari hasiera emateko. Irudian, iazko ekitaldia, Onintza Enbeitarekin batera. Monika DEL VALLE | FOKU

Bizkaiko sagardoa prest, upelean eta botilan

Zornotzako Uxarte sagardotegiak zabalduko du, datorren ostegunean, aurtengo txotx denboraldia

15. | BILBO

Bizkaiko sagardogileen elkarteak osatzen duten zortzi dolare-sagardotegiek prest dituzte euren upelak aurtengo denboraldiari hasiera emateko. Iaz baino kopuru handiagoa egin dute, 150.000 litro inguru, guztia Bizkaiko sagarrarekin, eta horregatik ia guztia jatorri deituraren zigiluarekin salduko da.

Aitor Intxaurreaga Bizkaiko sagardogileen elkarteko lehenda-

kariaren arabera, aurtengo sagardoaren kalitatea oso ona da. «Iazko sagar uzta bikaina izan zen, bai kopuru aldetik eta bai kalitate aldetik, eguraldiak lagundu egin zuelako, eta oso sagar ona bildu dugu».

Beste toki batzuetan ez bezala, Bizkaian «apur bat aurreratua etorri zen uzta», eta irailaren erdialderako sagarra biltzen ari ziren. Muztioen irakinaldia ere apur bat aurreratu egin dela nabarmendu du Intxaurreagak.

«Eguraldiak asko lagundu digu, eta hego haize berorik izan ez bada ere, hotz larregirik ez du egin eta fermentazioak nahiko azkar joan dira, baina dena ondo joan da».

Ondorioz, denboraldi hasiera honetan Bizkaiko sagardoa prest dago zale guztien gozamenarako. «Aurten sagardo xuabeak izango ditugu, apar onekoak, eta edateko errazak»,

BERTAKO MERKATUA ZAINDU

Bizkaiko sagardogileek ez dute kanpoan saltzen hasteko asmorik. «Gure merkatu naturala Bizkaia da eta horregatik gure helburua merkatu hori zaintzea da, kalitatezko produktua eskainiz».

nabarmendu du elkarteko lehendakariak.

Elkartean zortzi sagardotegi badaude ere, txotxetik hiruk bakarrik eskaintzen dute sagardoa eta ohiko menua: Zornotzako Uxartek, Markina-Xemeingo Axpek eta Berriatuko Laka-Erdik. Beste guztiek, botilan saltzen dute sagardoa euren bezeroen artean. Intxaurreaga, adibidez, Gizaburuagan egoitza duen Laneko Kooperatibako kide da eta dagoeneko hasi dira aurtengo sagardo berria saltzen.

Merkatuari dagokionez, Bizkaiko sagardoa herrialde honetan bertan saltzen da ia oso-osorik. Aitor Intxaurreagaren hitzetan, «gure merkatu naturala Bizkaia da eta horregatik gure helburua merkatu hori zaintzea da, Bizkaiko dendak, tabernak, banatzaileak... Gure produkzio maila ikusita, ez gaude kanpora begiratzen hasteko moduan».

Zentzu horretan, Bizkaiko sagardogileen helburu nagusia kalitatezko produktua eskaintzea da. «Gure helburua da ahalik eta kalitate onena egitea, etekina hortik lortuko dugulako, ez kanpoko merkatuetatik».

Denboraldi hasiera

Txotxeko denboraldiari datorren ostegunean emango zaio hasiera, urtarrilak 23, Zornotzako Uxarte sagardotegian. Aurten, Mikel Garcia atleta olinpiko bilbotarra eta Javier Conde Puja bere entrenatzailea izango dira gonbidatuak.

Egun horretatik aurrera, zabalik egongo da asteburuero betiko menuarekin: bakailao tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurreak eta irasagarra.

Txotx denboraldiaz gain, Bizkaiko sagardotegiek hainbat promozio ekitaldi ere egingo dituzte urtean zehar botilako sagardoa ezagutzera emateko.

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA

LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.

UXARTE SAGARDOA

EGUSKIZA SAGARDOA

AXPE SAGARDOA

LAKA-ERDI SAGARDOA

ERDIKOETXE SAGARDOA

ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eus